

DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR LIMITER LE GASPILLAGE

Utiliser des solutions innovantes pour mieux gérer ses stocks, limiter ses invendus et réduire ses déchets.



DES INITIATIVES ANTI-GASPI

Depuis plusieurs années, les initiatives se multiplient pour limiter le gaspillage alimentaire. Des applications et des sites Internet proposent ainsi de mettre en relation les commerçants, les supermarchés, les associations, les restaurateurs et les particuliers afin que les invendus ne finissent pas à la poubelle.

N'hésitez pas à les utiliser! Outre l'aspect écologique, vous réduirez considérablement vos dépenses en matière de gestion des déchets alimentaires. Vous récupérez également le coût de vos matières premières. C'est enfin un moyen pour votre établissement de communiquer autour d'une image respectueuse de l'environnement.

DEUX APPLIS ANTI-GASPI À UTILISER SANS TARDER

APPLICATION 1

TOO GOOD TO GO

L'objectif de Too Good To Go est simple : permettre aux restaurateurs de réduire leurs déchets alimentaires et faire découvrir leur cuisine à de nouveaux clients. En pratique, il vous suffit de rassembler vos invendus en fin de service et de constituer des paniers surprise. Ils seront constitués de tout ce que vous ne pouvez revendre le lendemain. Vous indiquez ensuite sur l'application les portions disponibles dans votre restaurant. Les utilisateurs intéressés les réservent et passent les récupérer.



ILS SONT ACTUELLEMENT

PLUS DE 6,9 MILLIONS

À UTILISER TOO GOOD TO GO !

LES AVANTAGES SONT NOMBREUX



Pas d'engagement, pas de contrat, vous utiliser Too Good To Go quand vous voulez



Pas d'étiquette, pas de prix, vous gagnez un temps précieux et attirez de nouveaux clients



Vous récupérez le coût de vos marchandises et vous limitez vos pertes



Vous réduisez votre empreinte carbone et vos déchets

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER



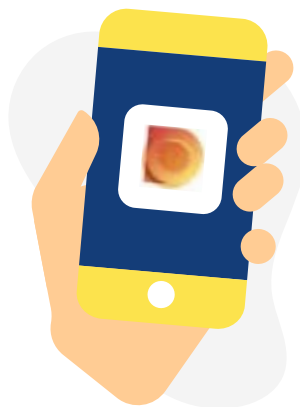
UNE IDÉE INSPIRANTE

Aux Pays-Bas, des restaurants proposent une cuisine entièrement conçue à partir des invendus des supermarchés. Une solution innovante qui met le restaurateur au cœur de la lutte anti-gaspi!

APPLICATION 2

DISH, POUR MIEUX GÉRER LES STOCKS DE VOTRE RESTAURANT

Voici une application, vraiment complète, qui va vous permettre de gérer vos réservations, sans commission, en toute simplicité et indépendance. Avec DISH, vous allez pouvoir anticiper vos besoins, ajuster vos stocks et éviter de gaspiller des mets, faute de commandes. Mais ce n'est pas tout ! Recueillir les avis de vos clients ou encore les fidéliser, DISH ne manque pas de ressources.



LES RESTAURATEURS ONT À LEUR DISPOSITION DE NOMBREUSES SOLUTIONS INNOVANTES POUR ÉVITER LE GASPILLAGE.

8 BONNES RAISONS DE L'UTILISER



Disposer d'un historique de réservations pour anticiper la fréquentation de son restaurant



Obtenir un fichier clients facilement exploitable



Gagner du temps



Optimiser la gestion des services grâce à une organisation automatique de la salle



Réduire les « no-shows »



Mieux communiquer avec sa clientèle sur les horaires du restaurant



Disposer d'informations précises pour gérer son personnel et ses achats



Permettre des réservations 7j/7, 24 h/24

PRATIQUES ANTI-GASPI

D'AUTRES PRATIQUES ANTI-GASPI À ADOPTER

UTILISEZ L'APPLICATION ETIQUETTABLE

pour cuisiner responsable.

LA VENTE À EMPORTER

de plats préparés et de produits bruts est une solution efficace pour réduire vos déchets.

DES INVENDUS ?

Faites des dons aux associations caritatives. Vous pouvez par exemple contacter l'association [Jette Pas Partage](#).